



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Vendange extraordinaire qui est aussi l'année de la reconnaissance de la Champagne au patrimoine mondial de l'UNESCO. 2015 s'inscrit parfaitement dans la tendance continentale de la décennie : hiver doux et humide et été chaud et sec ! L'été, chaud et ensoleillé, restera marqué par des records de chaleur et de sécheresse... Et par cette heureuse finale estivale où la vigne fut soulagée par la pluie salvatrice de la deuxième partie du mois d'août. La maturation, grâce à cette finale sous le signe de la fraîcheur, donnera naissance à des raisins juteux, mûrs et concentrés ! L'ambition du millésime ?... Capturer la signature concentrée d'un millésime spectaculaire !

*Blanc de Blancs 2015
mûr, ciselé, pur et vertical :
un concentré de craie d'Avize !*

BLANC DE BLANCS 2015

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune lumineux, à reflets légèrement verts.

Effervescence douce, crémeuse, ultra fine et délicate.

Bouquet précis et minéral. On y décèle les agrumes mûrs (cédrat), les fleurs blanches presque vanillées (pollen) et des notes de moisson (amande, blé). La fraîcheur s'exprime aussi dans le bouquet sous forme de menthe et d'iode (brise marine) complétées progressivement par des nuances plus chaudes de fumées, de beurre chaud et de grillé.

Bouche à l'attaque crémeuse, à la fois tendre et concentrée. Le vin se déploie intensément, soutenu par la délicate effervescence. La sensation est celle d'un jus mûr, complet et concentré porté par cette incroyable texture poudrée à la finale résolument saline. Quelques notes boisées et fumées étirent encore le vin, lui apportant cette longueur et complexité supplémentaire présageant d'une longue garde. La finale est pure, rafraîchissante et salivante.



TÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Côte »

CRU : Avize

CÉPAGE :
100% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 16%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 0%

DOSAGE : 8g/l